

Château Haut Bigord

Damien Lorteau

Ce que j'apprécie le plus chez mes amis ?

Qu'ils soient présents

Mon principal défaut ?

Je suis un peu maniaque

Mon occupation préférée ?

J'adore le sport, je joue au Handball en club

Le pays où je désirerais vivre ?

J'aimerais vivre en Nouvelle - Zélande pour la richesse de ses paysages.

Château Haut Bigord est une propriété qui appartient à ma famille depuis trois générations. Les personnes de ma famille qui s'y sont succédées ont mis beaucoup de cœur à la faire grandir et évoluer. J'ai décidé de prendre le relai de mes parents après mes études. C'est avec une grande fierté et beaucoup de passion que je m'occupe du domaine, qui est conduit en agriculture biologique depuis 2013.



Château Haut Bigord

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : St Androny, Reignac

Surface totale du vignoble : 12 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire et silico argileux

Assemblage de cépages : 80 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Tri de la vendange, fermentation à basse température sans ajout de soufre. Elevage en cuve ciment pendant 6-8 mois et mise en bouteille 10 mois après la récolte sans ajout de SO2.

Notes de dégustation : La robe est intense sur des teintes grenats, le nez très ouvert évoque la baie rouge bien mûre, la bouche est charnue avec une trame tannique de grande qualité. S'exprime un joli fruit rouge juteux associé à de subtils notes de cèdre. La finale est longue avec des notes grillées.

Accords mets et vins : Paupiettes de veau

Récompenses : En cours de présentation



Les Vieux Moulins

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : St Androny, Reignac

Surface totale du vignoble : 20 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire et silico argileux

Assemblage de cépages : 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon et 5 % Cabernet Franc

Vinification et élevage : Tri de la vendange, fermentation à basse température sans ajout de soufre. Elevage en cuve ciment pendant 6-8 mois et mise en bouteille 10 mois après la récolte sans ajout de SO₂.

Notes de dégustation : La robe est intense des teintes grenats, le nez très ouvert évoque la baie rouge bien mûre, la bouche est charnue avec une trame tannique de grande qualité. S'exprime un joli fruit rouge juteux associé à de subtils notes de cèdre. La finale est longue avec des notes grillées.

Accords mets et vins : Paupiettes de veau

Récompenses :

Millésime 2016 : Médaille Grand Or Frankfurt International Trophy 2017, Médaille d'Or Gilbet et Gaillard 2017, Médaille d'Argent AWC Vienna International Wine Challenge 2017



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co